

## Blåbärs- och björnbärspaj

5 dl vetemjöl  
225 g margarin  
1,5 dl socker  
1 tsk bakpulver  
1 tsk vaniljsocker

1 lit blåbär och björnbär  
1 dl socker  
3 msk potatismjöl  
2 tsk vaniljsocker

- Sätt ugnen på 200° C. Smörj en pajform som är ca 28 cm i diameter.
- Blanda ingredienserna till pajskalet. Lägg en tredjedel av degen i kylan. Ta resten av degen och tryck ut den i pajformen. Ställ in även den i kylan i minst 30 min.
- Blanda bär, socker, potatismjöl och vaniljsocker. Häll bären i formen. Grädda pajen i ugnen i ca 20 min.
- Ta fram resten av degen och kavla ut den och stansa ut stjärnor eller andra mönster. Ta ut pajformen ur ugnen. Lägg försiktigt ut stjärnorna av deg över pajen och grädda ytterligare 15 min.
- Låt pajen kallna och sikta sedan över florsocker.

